



# Herzlich Willkommen

FRISCH. REGIONAL. DIREKT AM WASSER.



Genießen Sie die besondere Atmosphäre am Rhein  
und entdecken Sie unsere saisonal  
wechselnden Spezialitäten.

WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT.

*Ihr Team vom Sürther Bootshaus*







# INFORMATIONEN & ÖFFNUNGSZEITEN



## ÖFFNUNGSZEITEN



**Montag**

15:00 – 23:00 Uhr

Küche 16:00 – 21:00 Uhr



**Donnerstag – Samstag**

15:00 – 23:00 Uhr

Küche 16:00 – 21:15 Uhr



**Sonn- & Feiertage**

12:00 – 23:00 Uhr

Küche 12:00 – 14:15 Uhr

Küche 16:30 – 21:00 Uhr



**Dienstag & Mittwoch Ruhetag**



Unsere Speisekarte gestaltet sich mehrmals wöchentlich neu nach tatsächlichem Einkauf.



Sürther Bootshaus  
Sürther Leinpfad o. Nr.  
50999 Köln



[www.suerther-bootshaus.de](http://www.suerther-bootshaus.de)  
✉ [info@suerther-bootshaus.de](mailto:info@suerther-bootshaus.de)



02236 – 33 166 38



*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*







Am **20. Juli 2026 Montag Mottotag**

*Top Sashimi AAA **Thon Rouge** Leinenfang Indischer Ozean  
Flugware festes dunkelrotes Top marmoriertes Filet*

*mariniert und im Feuer rare gegrillt mit Avocado und Mango Relish  
gerösteten schwarzen und weißen Sesam  
bunte Salate der Saison > € 28,50*

*Tatar mit roten Zwiebeln Limetten Soja Sesamöl Avocado  
schwarzem Pfeffer kleine milden Chili Schoten  
Röstbrot und Salatauswahl > € 26,90*

*Tataki Japan Style mariniert in Reiswein Mirin Sojasauce  
kurz und sehr scharf gebraten mit schwarzer und weißer Sesam  
dünn tranchiert mit Koriander Gurken Salat Ingwer Wasabi > € 26,90*

*Ceviche mit Gurke und Mango mariniert und gegart durch den Limettensaft  
mit Koriander kleinen Chili Schoten roten Zwiebeln Ingwer Soja Sauce  
Knoblauch Röstbrot > 26,90*

***Solange der Vorrat reicht von 16:00-21:00***





# WOCHENKARTE



## — VORSPEISEN & SUPPEN & KLEINIGKEITEN & ZWISCHENGERICHTE —

- Gazpacho Classico mit Olivenöl & Knoblauch Croutons > € 7,90
- Großer bunter Salat im herzhaften Dressing mit 5 gegrillten Knoblauch Riesengambas > € 23,90
  - Mit Chili und Kräutern marinierter Tintenfisch - Sesam Wakame Salat > € 12,50
- Caesar Salat / Romana Salat / Knoblauch Croutons / Parmesanchips / Tomaten / im klassischem Dressing mit gegrillten Putenstreifen > € klein 13,50 / > € groß 19,90
  - Feine kleine Würfel von der Wassermelone Mango Relish mit Basilikum und mit Knoblauch gratinierten Fetakäse / Limetten Avocado Ecken > € 16,50
- Roastbeef rosa vom Argentinischen Black Angus Beef mit Bratkartoffeln / Sauce Remoulade & bunten Salaten der Jahreszeit > € 23,90
  - Matjes Filet mit Zwiebeln & Brot / Butter > € 9,90
- Top Homemade US Chili Cheese Burger im Brioche Bun pikant gewürzt klassisch belegt mit Frites > € 19,90

FrISChe Pfifferlinge mit Zwiebeln in Petersilienrahm > Portion als Beilage > € 7,50  
FrISChe Pfifferlinge in Kräuterrahm mit in Butter gebratenen hausgemachten Serviettenkloß > 13,50  
FrISChe Pfifferlinge mit Zwiebeln in Petersilienrahm mit frischen Bandnudeln >  
klein € 17,50 / groß € 23,50  
Bunte Salate der Saison im herzhaften Dressing mit geschwenkten Pfifferlingen >  
klein € 17,50 / groß € 23,90

## ★ HAUPTGÄNGE ★

- Vom marinierten Hähnchenbrustfilet klassisches Backhendl goldgelb ausgebacken mit gemischten Wildkräuterli Salaten im Joghurt-Dressing > € 17,50
- Spanische Muscheln – Tomate / Weißwein / Zwiebel / Kräuter / Knoblauch / Pommes Frites > € 22,90
  - Mit Knoblauch & Chili mariniertes Duroc Nackensteak / herzhaft im Feuer gegrillt / Pommes Frites & Gurken Dill Salat in Sauerrahm / BBQ Dip > € 22,90
    - Hausgemachte Kalbsfrikadellen pikant gewürzt mit Zwiebelkruste und herzhaften Kartoffelgurken Salat > € 17,50
  - Mariniertes & gegrilltes Sashimi Thon Rouge / Leinenfang Indischer Ozean / Mango -Avocado Relish gerösteter Sesam/Salate der Saison > € 27,90
- Klassischer Backfisch vom marinierten Kabeljau Rückenloins goldgelb ausgebacken mit hausgemachter Remoulade Sauce / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > € 26,50
  - Bio Kikok Hähnchenschnitzel in der Panko Knusperpanade goldgelb ausgebacken mit Frites und Gurkensalat in Dillrahm > € 21,90
- Doppeltes frisches klassisches Matjes Filet mit Zwiebeln & Bratkartoffeln Salatbeilage > € 17



Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen  
Änderungen vorbehalten





## UNSER STEAK – KLASSIKER



Mariniertes & im Feuer gegrilltes Argentinisches Black Angus Rumpsteak / 300 g  
(Grain Fed gefüttert) unter der geschmolzenen Pfeffer-Zwiebelkruste / Burgunderjus,  
Pommes Frites & bunte Salate der Saison

34,90 €



## KLASSIKER VON DER BIO FARM



### „Wienerschnitzel“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten (Peters Farm)

handgeklopft, klassisches Original, in Butterschmalz goldgelb ausgebacken,  
mit Wildpreiselbeeren, Zitrone, Pommes Frites & bunten Salaten

28,90 €

### „Cordon Bleu“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten (Peters Farm)

handgeklopft & klassisch gefüllt mit pikantem Käse & mild geräuchertem Kochschinken,  
in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Zitrone,  
mit Pommes Frites & bunten Salaten

29,90 €



## DAS LUMMER-SCHNITZEL



Klassische Schnitzel vom BIO-Schweine-Hof „Duke off Berkshire“

Artgerechte Haltung von Schweinen im Freiland und langsames natürliches Aufwachsen  
zeichnen den Betrieb aus. Die Schnitzel werden aus dem blanken Rücken dem „Lummerstück“  
geschnitten und erst nach der Bestellung handgeklopft und individuell paniert.

Jedes Schnitzel ca. 250 / 280 g schwer wird in reinem Butterschmalz goldgelb gebraten,  
mit Pommes Frites und bunten Salaten der Saison  
wahlweise mit Champignonrahm / grüner Pfeffersauce / Chilihollandaise

19,90 €



### FÜR UNSERE KLEINEN

3 Stück IGLO Fischstäbchen  
mit Pommes Frites  
6,50 €

Putenschnitzel  
mit Pommes Frites  
9,90 €

Pommes Frites  
mit Ketchup & Mayonnaise  
4,70 €

## DESSERT



Schokotörtchen  
mit flüssigem Kern,  
Sahne & Früchte  
8,90 €

Klassische Panna Cotta  
mit Himbeersauce  
7,90 €

Mousse au chocolat  
von der Callabaut Schokolade,  
Sahne & Früchte  
8,90 €



für die Beilagen Änderung von Pommes Frites auf Bratkartoffel  
berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €

Guten Appetit!  
♥





# SPEZIALITÄTEN



## HERZHAFT MARINIERT STEAKS

*von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt*



### Argentinisches Rumpsteak

von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
top marmoriert, hoch geschnitten

|           |  |         |
|-----------|--|---------|
| ca. 300 g |  | 34,90 € |
| ca. 450 g |  | 39,50 € |



### Argentinische Steakhüfte

von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
intensiver Geschmack

|           |  |         |
|-----------|--|---------|
| ca. 200 g |  | 26,90 € |
| ca. 250 g |  | 28,90 € |



### Argentinisches Rinderfilet

von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung

|           |  |         |
|-----------|--|---------|
| ca. 200 g |  | 33,50 € |
| ca. 250 g |  | 39,50 € |



### Top US Texas Cut Nebraska Entrecôte

180 Tage Grain Fed gefüttert, kleiner Fettkern,  
top marmoriert, intensiver Geschmack  
( nur zum Teil Verfügbar )

|           |  |         |
|-----------|--|---------|
| ca. 300 g |  | 34,50 € |
| ca. 450 g |  | 39,50 € |



### Steak vom Kalbsrücken

vom Bio Hof Peters Farm zertifizierte Aufzucht,  
sehr feiner Geschmack, butterzart, feine Struktur

|           |  |         |
|-----------|--|---------|
| ca. 200 g |  | 29,50 € |
| ca. 250 g |  | 33,50 € |

## BEILAGEN ZU DEN STEAKS



Hausgemachte Kräuterbutter ..... 2,50 €



Steak Frites / Pommes Frites ..... 4,50 €



Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ..... 5,50 €



mit Kräuter-Quark gefüllte  
Ofenkartoffel ..... 6,50 €



bunter gemischter Salat klein ..... 4,90 €



bunter gemischter Salat groß ..... 8,90 €



Chili- Hollandaise ..... 4,20 €



Champignonrahm ..... 4,20 €



Madagaskar Pfeffersauce ..... 4,50 €



Preiselbeeren ..... 2,70 €



Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter ..... 6,90 €



*Guten Appetit!*







Sürther  
BOOTSHAUS

Unsere hausgemachten

# BELGISCHE WAFFELN

Ein süßer Genuss!



SONNTAG & FEIERTAGS

von 14:30 Uhr – 16:30 Uhr

Frische hausgemachte Belgische Waffeln  
nach klassischem Rezept

1 PORTION  
MIT PUDERZUCKER

4,90 €

zusätzlich wahlweise mit



Sahne ungesüßt 1,20 €



hausgemachter Kirschsauce  
enthält Alkohol 3,50 €



1 Kugel  
Bourbon Vanilleeis 1,50 €



Nur solange der Vorrat reicht!



NUR ERHÄLTlich ZWISCHEN  
OKTOBER BIS MÄRZ



# GETRÄNKEKARTE



## HEISS

|                                                                    |                 |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Kaffee                                                             | 3,30 €          |
| Espresso / macchiato                                               | 3,30 € / 3,40 € |
| Cappuccino italiano                                                | 3,60 €          |
| Latte macchiato                                                    | 4,70 €          |
| Milchkaffee                                                        | 4,50 €          |
| Heiße Schokolade mit Milchschaum                                   | 4,20 €          |
| Heiße Schokolade                                                   | 4,20 €          |
| Tee · Schwarz, Pfefferminz, Kamille,<br>Apfel, grüner Tee, Früchte | 3,30 €          |
| Irish Coffee                                                       | 7,50 €          |
| heißer Amaretto mit Sahne                                          | 4,50 €          |
| Grog                                                               | 5,50 €          |



## ALKOHOLFREI

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Afri Cola, Afri o.Z. 1,2 Fl. 0,2 l | 3,20 € |
| Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l           | 3,20 € |
| Bluna Zitronen 2 Fl. 0,2 l         | 3,20 € |
| Schweppes Fl. 0,2 l                | 3,40 € |
| Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3    |        |



|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Gerolsteiner Fl. 0,25 l | 3,40 € |
| Still, Naturell, Medium |        |
| Gerolsteiner Fl. 0,75 l | 7,90 € |
| Still, Naturell, Medium |        |



|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l  | 3,50 € |
| Zitrone / Orange / Grapefruit |        |
| Apfelschorle 0,33 l           | 3,50 € |
| Rhabarberschorle 0,33 l       | 3,50 € |
| Traube Maracuja 0,33 l        | 3,50 € |
| Tafelwasser 0,2 l             | 2,20 € |



## SÄFTE VAIHINGER

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Orangensaft 0,2 l | 3,50 € |
| Apfelsaft 0,2 l   | 3,50 € |
| Tomatensaft 0,2 l | 3,50 € |

## WEIN DES MONATS

*Rheinhessen*

### „STRANDWEIN“ CHARDONNAY

*fruchtiger leichter bekömmlicher  
Sommerwein von der Nahe*

0,2 l | 7,90 €      0,75 l | 29,50 €

## WEIN DES MONATS

*Frankreich  
(Hollywood)*

### „CHATEAU MIRAVAL“

*Cotes de Provence Rose AOP  
Weingut Jolie-Pitt & Perrin  
trockener & fruchtig nach Himbeere &  
Melone schmeckend*

*Cuvée aus Grenache & Syrah*

**0,75 l | 44,50 €**



Service & MwSt. included



# GETRÄNKEKARTE



## BIERE

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l       | 2,30 € |
| Gaffel Wiess Flasche 0,33 l        | 3,90 € |
| Benediktiner Hell Krug 0,3 l       | 3,90 € |
| Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l        | 4,90 € |
| Budweiser Flasche 0,33 l           | 3,90 € |
| Gaffel Frei Fl. 0,33 l             | 3,70 € |
| Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5 l | 4,90 € |
| Malzbier Fl. 0,33 l                | 3,20 € |



## APERITIF

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl | 4,50 € |
| Sherry Dry, Medium, Cream 4 cl        | 4,00 € |
| Portwein rot 4 cl                     | 3,90 € |
| Winzersekt Trier 0,1 l                | 6,50 € |
| Aperol Spritz <sup>2</sup> 0,3 l      | 7,90 € |
| Lemoncello Spritz <sup>2</sup> 0,3 l  | 7,90 € |
| Lillet Wild Berry 0,3 l               | 7,90 € |



## SPIRITUOSEN

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Korn / Fürst Bismarck 2 cl    | 2,30 € |
| Quzo 2 cl                     | 3,50 € |
| Malteser 2 cl                 | 3,50 € |
| Jubiläums Aquavit 2 cl        | 4,00 € |
| Linie Aquavit 2 cl            | 3,90 € |
| Calvados 2 cl                 | 4,50 € |
| Gin de Cologne 2 cl           | 6,00 € |
| Gin de Cologne Rosé 2 cl      | 6,00 € |
| Pernod / Ricard 2 4 cl        | 4,50 € |
| Grappa Chardonnay Nonino 2 cl | 5,20 € |
| Grappa Scavi Ray 2 cl         | 4,50 € |
| Tequilla Silver / Gold 2 cl   | 3,50 € |



## COGNAC

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Remy Martin V.S.O.P. 2 cl | 6,00 € |
| Heenessy V.S.O.P. 2 cl    | 6,00 € |

## WEINBRAND / BRANDY / RUM

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Osborne Veterano 2 cl | 4,10 € |
| Bobadilla 103 2 cl    | 4,10 € |
| Carlos 1 2 cl         | 4,50 € |
| Vecchia Romagna 2 cl  | 4,50 € |
| Rum Don Papa 2 cl     | 6,50 € |
| Asbach 2 cl           | 3,80 € |

SERVICE & MWST. INCLUDED

## LIKÖRE



|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Amaretto 2 cl             | 3,50 € |
| Sambuca 2 cl              | 3,50 € |
| Baileys 4 cl              | 3,50 € |
| Ramazotti 4 cl            | 4,50 € |
| Averna 4 cl               | 4,50 € |
| Jägermeister 2 cl         | 3,50 € |
| Fernet Branca 2 cl        | 3,00 € |
| Kümmerling                | 2,30 € |
| Gaffel Schwesterherz 2 cl | 3,50 € |

## BRÄNDE VON BIRKENHOF BRENNEREI

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Alte Himbeere 2 cl        | 4,90 € |
| Alte Williams Christ 2 cl | 4,90 € |
| Alte Marille 2 cl         | 4,90 € |
| Haselnuss 2 cl            | 4,90 € |

## BRÄNDE VON UNTERTHURNER

*Waldner Südtirol*

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Himbeere 2 cl        | 5,90 € |
| Williams Christ 2 cl | 5,90 € |

## WHISKEY SCOTCH

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Johnnie Walker 4 cl       | 5,50 € |
| Glenfiddich 4 cl          | 5,90 € |
| Tullamore Dew 4 cl        | 6,50 € |
| Dimpel Gold. Select. 4 cl | 6,50 € |

## WHISKEY BOURBON

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Jack Daniels 4 cl | 6,00 € |
| Jim Beam 4 cl     | 6,00 € |

*Alle Longdrinks*

MIT 4 CL ALKOHOL

7,90 €



1 KOFFEINHALTIG \* 2 FARBSTOFF \* 3 CHININHALTIG \* 4 TAURIN

*Prost & gute Zeit!*





# WEINKARTE



## ROTWEIN OFFEN 0,2 l

**Cabernet IGP Azienda Agricola Cavazza Veneto**  
weich und rund, sehr schöne Beerenfrucht  
0,2 l | 7,90 € Fl. 1 l | 33,00 €

**Merlot Pays d'Oc trocken, IGP Cellier des Vicomtes,**  
kraftvoll & weich, schöner Duft nach Beeren,  
gehaltvoll, Frankreich  
0,2 l | 7,90 € Fl. 1 l | 33,00 €

**Rioja Letargo Tempranillo**  
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig  
feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote  
0,2 l | 7,90 € Fl. 0,75 l | 26,50 €

**Primitivo di Manduria aus dem Apulien**  
Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig  
0,2 l | 8,50 € Fl. 0,75 l | 29,00 €

**Spätburgunder Ahr Weingut Nelles**  
Schieferboden, trockenem Gehaltvoll  
0,2 l | 7,90 € Fl. 0,75 l | 27,50 €



## FLASCHENWEINE ROT

**Conde de Valdemar Crianza Do Rioja**  
große Fülle, schwarze Johannesbeere, trocken  
Fl. 0,75 l | 33,50 €

**Chianti Colli Senesi DOCG**  
Azienda A. Salcheto Italien  
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten  
Fl. 0,75 l | 35,50 €

**Pinot Noir Domaine Girard Languedoc**  
Frankreich, trocken, ausgeprägte Frucht  
Fl. 0,75 l | 31,50 €

**Azienda CA dei Frati Lombardei**  
**Benaco Bresciano Ronchedone Lombardei**  
Ausgewogen frische angenehme Kirschfrucht  
Fl. 0,75 l | 49,50 €



## SCHORLE

Weinschorle 0,2 l 5,90 €



## WEISSWEIN OFFEN 0,2 l

**Pinot Grigio IGP Azienda Agricola Cavazza**  
Veneto fruchtig & frische Note, weicher Abgang  
0,2 l | 7,90 € Fl. 1 l | 35,50 €

**Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith**  
Rheinhessen, klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2 l | 7,90 € Fl. 1 l | 35,50 €

**Grauburgunder QbA trocken Weingut Ambros**  
Rheinhessen, klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2 l | 7,90 € Fl. 1 l | 35,50 €

**Grauburgunder QbA trocken Weingut Frieden**  
Mosel Mittel, aromatisch, fruchtig, angenehm  
0,2 l | 8,50 € Fl. 0,75 l | 29,00 €

**Chardonnay trocken Vaulcluse VDP**  
milde Säure, sehr schöne frische & weich  
0,2 l | 7,90 € Fl. 0,75 l | 26,00 €

**Campal Verdejo / Viura, Rueda DO**  
Sangiovese Anno 0 aus der Toskana  
angenehme Frucht, sehr schöne frische & Exotisch  
0,2 l | 7,90 € Fl. 0,75 l | 28,50 €

**Lugana Tenuta Roveglia „Limne“**  
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich  
0,2 l | 8,50 € Fl. 0,75 l | 29,50 €



## FLASCHENWEINE WEISS

**Lugana DOC „Ca di Frati“, Lombardei**  
komplexe Frucht nach Aprikose & Mandel  
Fl. 0,75 l | 39,50 €

**Edesheimer Grauburgunder Kabinett**  
Weingut Diehl, trocken frische leichte Frucht  
Fl. 0,75 l | 32,50 €

**Sauvignon Blanc Cotes des Duras „Domaine**  
Laulan Frankreich, trocken & Fruchtig  
Fl. 0,75 l | 29,50 €

**Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio**  
Italien Feine Pfirsich Note ausgewogen  
Fl. 0,75 l | 33,50 €





# WEINKARTE



## ROSÉ OFFEN 0,2 l

Rosé QbA Weingut Krieger Pfalz  
trocken ausgewogen & frisch

0,2 l € 7,90

Fl. 0,75 l € 27,50

### Flaschenwein Rosé

Rosa dei Frati Riviera del Garde  
Classico Charetto

Azienda Agricola Ca dei Frati  
trocken ausgewogen, feine Beerenote

Fl. 0,75 l € 39,50



## SEKT OFFEN 0,1 l

Winzersekt extra dry  
Bernard Massard Trier  
Trocken, ausgewogen

0,1 l € 6,50

Fl. 0,75 l € 28,50

### Etienne Crémant Bouvet de Loire

Brut von Bouvet Ladubay  
frisch, mineralisch, fruchtig, elegant  
angenehme Perlage / Duft nach Aprikose

Fl. 0,75 l € 45,00

### Aperol Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

### Limoncello Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

### Lillet Blanc Wild Berry 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)



## SEKT FLASCHE

Schloss Vaux Cuvee Brut Jahrgang  
Klassische Flaschengärung nach

Champagnerverfahren  
trocken ausgewogen Note nach Aprikose und  
Pfirsich feine Perlen

Fl. 0,75 € 44,50

### Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato  
Ambre Srl, Italien

klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger  
Geschmack

Fl. 0,75 € 28,50

### Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut  
klassische Flaschengärung  
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille

Fl. 0,375 € 42,50

### Champagner Flasche 0,75

Taittinger Cuvee Brut  
klassische Flaschengärung  
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille

Fl. 0,75 € 85,00

Paul Bara Premier Cuvee Brut Reims

Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach  
Aprikose, Vanille Blüten

Fl. 0,75 € 86,50

Alle Weine / Sekt / Champagner enthalten  
Sulfite

Frankreich meets Hollywood  
„Chateau MIRAVAL“,  
fruchtiger leichter bekömmlicher  
Cotes de Provence Rose AOP

Weingut Jolie-Pitt & Perrin

trockener & fruchtig nach Melone &  
Himbeere schmeckend

Cuvee aus Grenache & Syrah

0,75 l € 44,50

